

Oster®



MODEL/MODÈLE
MODELO **6056**

INSTRUCTION MANUAL
MULTI-FUNCTION OVEN

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS
FOUR A MULTI-FONCTIONS

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO MULTI-FUNCION

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FORNO MULTI-FUNÇÃO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE MULTI-FUNCTION OVEN.

- **DO NOT** touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the oven handles when moving the unit.
- When the unit is not in use and before cleaning, unplug the oven from the wall outlet. Note: Make sure the oven is turned off before unplugging.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used near children. This appliance is not for use by children.
- **DO NOT** operate this appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
- **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
- **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
- **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
- **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of material other than metal or glass.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
- When using the oven, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from walls on all sides. Remove cords from other products from behind the oven.
- **DO NOT** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.
- **DO NOT** place any flammable materials in oven, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.
- **DO NOT** cover the oven with metal foil. This will cause overheating of the appliance.

- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
- When broiling, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- The door and the outer surface may get hot when appliance is being used.
- To disconnect, turn all controls to off “O” position, then remove plug from wall outlet.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

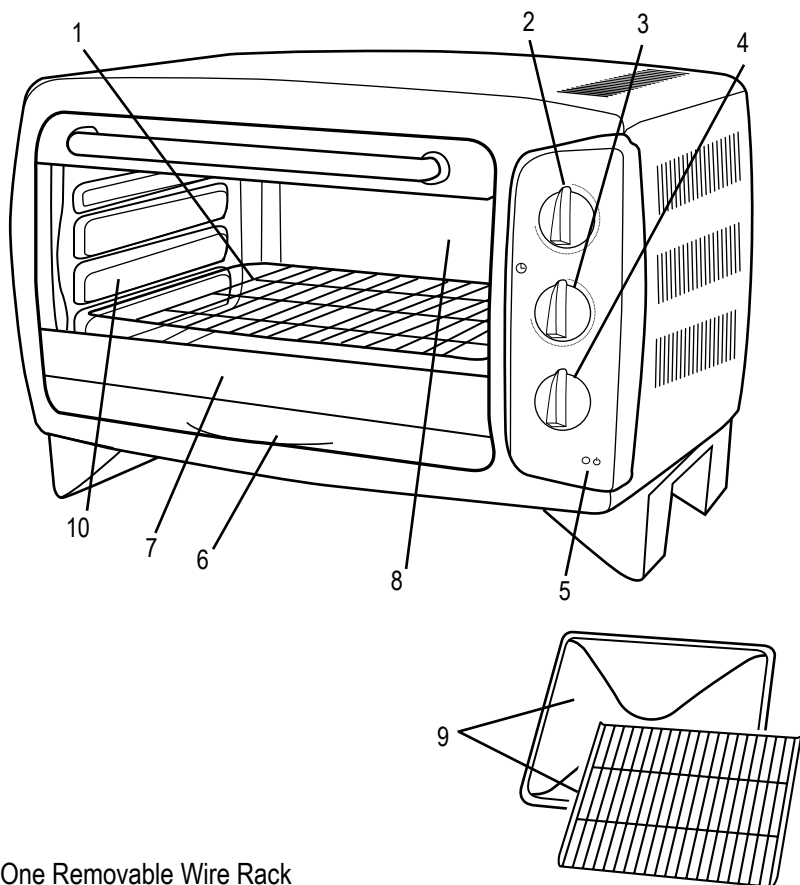
(For 120 & 127 Volts Only)

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

SHORT POWER SUPPLY CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

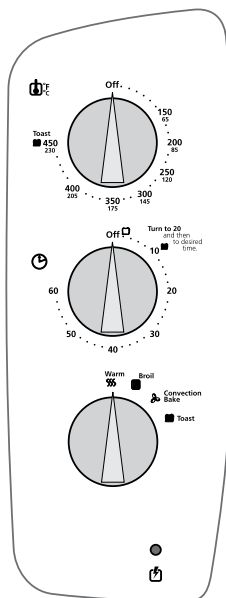
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. One Removable Wire Rack
2. Temperature Selector Knob
3. Timer Selector Knob
4. Function Selector Knob
5. Power Light
6. External Crumb Tray
7. Glass Door
8. Easy Clean Interior Walls
9. Baking Pan and Broiling Rack
10. Three Rack Positions

LEARNING ABOUT YOUR MULTI-FUNCTION OVEN

1. **Removable Wire Rack** – To accommodate a wide variety of foods, the oven has a removable wire rack and three rack positions.
2. **Temperature Selector Knob** – Adjust the dial thermostat to the desired temperature.
3. **Timer Selector Knob** – Allows to adjust the dial to the desired time for up to 60 minutes. Oven will automatically shut off when cooking is completed.
4. **Function Selector Knob** – Select cooking function by turning knob to desired setting.
5. **Power Light** – Indicates that oven is plugged in and that the timer is set to begin warming.
6. **External Crumb Tray** – For crumbs or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.
7. **Glass Door** – Allows you to see food cooking.
8. **Easy Clean Interior Walls** – Allows for easy cleaning.
9. **Baking Pan and Broiling Rack** – Use for all your baking, broiling and grilling needs.
10. **Three Rack Positions**



PREPARING TO USE YOUR MULTI-FUNCTION OVEN FOR THE FIRST TIME

If you are using your multi-function oven for the first time, please be sure to:

Remove any stickers from the surface of the oven. Open oven door and remove all printed documents and paper from inside the toaster oven. Clean the rack, tray, and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive sponge or cleaning pad.

DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.

Dry the unit thoroughly before using.

Select a location for the oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet. Plug the oven into the appropriate electrical outlet.

PLEASE NOTE – It is recommended that the oven heat at 230°C (450°F) for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.

USING YOUR MULTI-FUNCTION OVEN

Preheating the Oven

Place oven rack into the desired position before heating the oven.

(See “Positioning Rack” Section)

Turn the temperature control knob to the desired temperature.

Turn the function selector knob to the desired setting.

Set the timer knob to desired time and allow 7 – 9 minutes for the oven to preheat.

To Use the Warm Function

NOTE: The warm function is for warming and keeping food warm after heating.

Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)

Arrange food on the wire rack or in the baking pan.

Turn the temperature control knob to the desired temperature.

Turn the function selector knob to the warm “” setting. Only the bottom heater element will operate. (The heater elements will cycle ON and OFF to maintain temperature.)

Turn the timer knob to the desired time. The timer can be set for up to 60 minutes.

Interior light turns on when timer is on. At the end of the cooking time, a bell signal sounds, and the oven turns off automatically. To set the timer for less than 20 minutes, turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time; it can then be set for cooking that will only require a few minutes.

When warming is completed, open door fully and remove food carefully.

WARNING: Cooked food can be very hot, especially pastry fillings. Handle with care.

To Use the Variable Broil Function

Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)

Place broil rack in oven pan to make broiler pan.

Arrange food on broiler rack.

Place broiler pan on oven rack.

Close the door to the first notch, leaving approximately a 7.6 cm (3-inch) gap at the top.

This will insure adequate airflow during broiling.

Turn the temperature control knob to the desired temperature.

Turn the function selector knob to the broil “” setting. Only the top heater element will operate.

Turn the timer knob to the desired time. The timer can be set to for up to 60 minutes.

Interior light turns on when timer is on. At the end of the cooking time, a bell signal sounds, and the oven turns off automatically.

To set the timer for less than 20 minutes, turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time; it can then be set for cooking that will only require a few minutes.

Turn food over about halfway through the broiling time.

When broiling is completed, open door fully and remove food carefully.

WARNING: Do not leave the oven unattended.

To Use the Convection Bake Function

Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)

Arrange food on the wire rack or in the baking pan.

Turn the temperature control knob to the desired temperature.

Turn the function selector knob to the bake “” setting. Both the top and bottom heater elements will operate.

Turn the timer knob to the desired time. The timer can be set for up to 60 minutes. Interior light turns on when timer is on. At the end of the cooking time, a bell signal sounds and the oven turns off automatically. To set the timer for less than 20 minutes, turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time; it can then be set for cooking that will only require a few minutes.

NOTE – The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature. When baking is completed, open door fully and remove food carefully.

WARNING: Cooked food can be very hot. Handle with care. Do not leave the Oven unattended.

Defrosting Tip – When defrosting, do not preheat oven. Turn Temperature Control to 120°C (250°F). Allow 15 to 20 minutes per side for meats or fish to defrost. Always cook food promptly after thawing.

To Use the Toast Function

Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)

NOTE – Different types of bread require different settings. Lighter breads and waffles require a lighter setting. Darker breads, muffins, and English muffins require a darker setting.

Arrange food on the wire rack:

1. Turn the temperature control knob to the toast “” setting.
2. Turn the function selector knob to the toast “” setting. Both the top and bottom heater elements will operate.
3. To set the timer, turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and set back to desired toast setting.

When toasting is completed, open door fully and remove food carefully.

NOTE – The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food can be very hot. Handle with care. Do not leave the oven unattended.

Positioning Rack

To accommodate a wide variety of foods the oven has three rack positions. (See Figure 1)

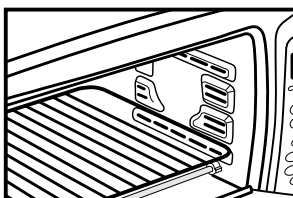


Figure 1

Positioning of the rack will depend on the size of the food and desired browning. Before removing the rack allow the unit to cool.

PLEASE NOTE – For best toast and pizza results, position the rack in the up position on the middle rack guide.

CLEANING YOUR MULTI-FUNCTION OVEN

Before cleaning your Oster® Multi-Function Oven, unplug it and allow it to cool. To clean, wipe with damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER!** Make sure to use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the continuous clean coating on this unit. Empty crumb tray frequently to avoid accumulation of crumbs. Oven racks are dishwasher safe (top of dishwasher only). Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

STORING YOUR MULTI-FUNCTION OVEN

Allow the appliance to cool completely before storing. If storing the oven for long periods of time make certain that it is clean and free of food particles. Store the oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf.

HELPFUL TIPS/ TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked / undercooked foods.	- Incorrect temperature or time setting. - Rack placement.	- You may have to adjust the time and temperature to the desired taste. - Because your oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time. - Refer to "Positioning Rack" Section. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
Burnt smell.	Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	Refer to "Cleaning Your Toaster Oven" Section.
Oven does not turn ON.	- Unit is unplugged. - Timer was not turned past 20-minute mark.	- Plug the toaster oven into appropriate electrical outlet. - Set timer knob and temperature knob to the desired setting. Both must be turned on to operate the toaster oven.
Only one heating element is heating up.	Function setting selection determines which heating element will operate.	When toasting, make sure the oven is not set to broil setting.
Heating elements do not stay ON.	Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.	Be certain that function is as desired.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électroménager, certaines consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées dont :

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES, AVERTISSEMENTS ET ÉTIQUETTES RELATIFS À CE FOUR A MULTI-FONCTIONS AVANT DE L'UTILISER.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Portez toujours des gants de cuisinier pour manipuler les substances et les matériaux chauds et laissez les pièces métalliques refroidir avant de les nettoyer. Laissez complètement refroidir le four avant d'y placer ou d'en retirer des pièces. Pour déplacer le four, utilisez toujours ses poignées.
- Si le four n'est pas utilisé, et avant de le nettoyer, débranchez-le de la prise de courant. Remarque : Assurez-vous que le four ne fonctionne pas avant de le débrancher.
- Pour vous protéger contre les risques de secousses électriques, n'immergez pas ce four dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Surveillez toujours attentivement les enfants si vous utilisez votre four ou tout autre appareil à proximité d'enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser ce four.
- N'utilisez votre four ou tout autre appareil si son cordon électrique est effiloché ou son cordon et sa fiche sont endommagés ou si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou endommagé. Retournez l'appareil à l'installation de service autorisé la plus proche pour vérification, réparation ou ajustement.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant, cette pratique risquerait de causer un incendie, vous pourriez vous faire électrocuter ou être gravement blessé.
- N'utilisez pas ce four à l'extérieur ni à des fins commerciales.
- N'utilisez pas ce four à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne laissez pas le cordon électrique pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas ce four sur ni à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des contenants autres que ceux en métal ou en verre.
- Vous risquez de provoquer un incendie si vous recouvrez votre Four a Multi-Fonctions ou s'il vient en contact avec les matériaux inflammables, y compris les rideaux, les tentures, les murs, etc. pendant qu'il fonctionne. Pendant que le four fonctionne, ne posez rien dessus.
- Pendant que vous utilisez votre Four a Multi-Fonctions, ne l'approchez pas à plus de 15 centimètres (6 pouces) des surfaces avoisinantes. Enlevez le cordon électrique des autres appareils pouvant se trouver derrière votre Four a Multi-Fonctions. Pendant que vous n'utilisez pas votre four, n'y ranger pas d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne mettez pas de matériaux inflammables dans votre four, comme du papier, du

carton, du plastique ou autres matériaux semblables qui pourraient prendre feu ou fondre.

- Ne recouvrez pas votre four d'une feuille d'aluminium, sinon il surchauffera.
- Ne mettez pas d'aliments ni d'ustensiles en métal surdimensionnés dans votre four, car ils risquent de présenter un risque d'incendie ou de secousses électriques.
- Ne nettoyez pas votre four avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent s'en détacher et venir en contact avec les pièces électriques, créant ainsi un risque de secousses électriques.
- Si vous utilisez votre four pour la cuisson au gril, soyez extrêmement prudent lorsque vous sortirez le plat de cuisson contenant de la graisse chaude.
- Il est possible que porte et surface extérieure deviennent brûlantes lorsque l'appareil est en service.
- Pour débrancher, mettez toutes les commandes sur "OFF" (ARRÊT), puis retirez la fiche de la prise de courant murale.

CET APPAREIL NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QU'À DES FINS DOMESTIQUES.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

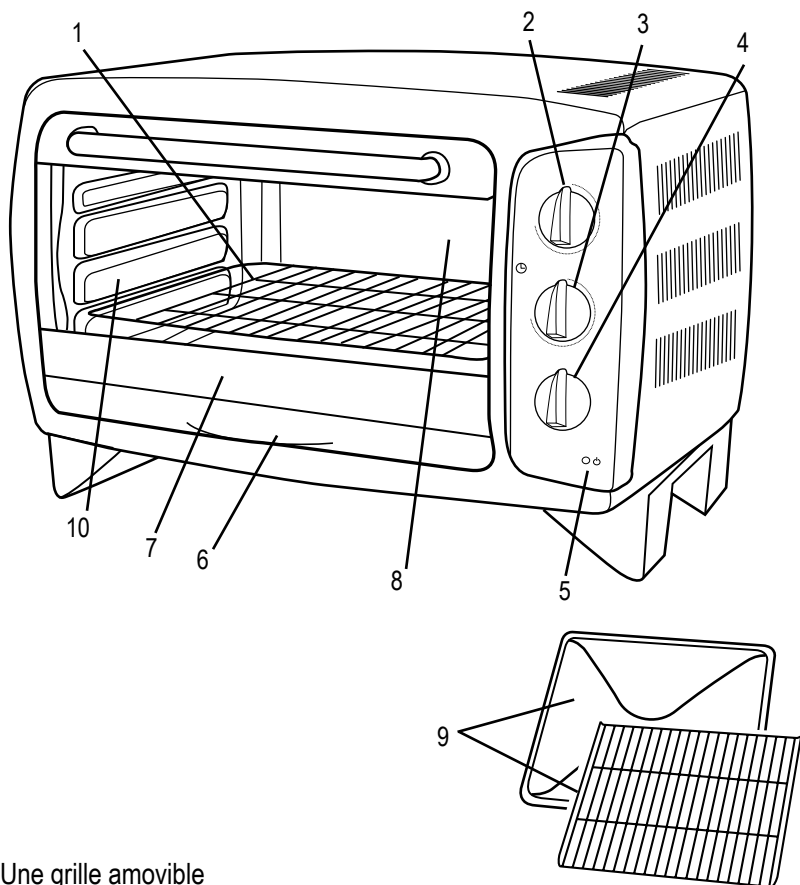
(Uniquement pour 120 & 127 volts)

Pour diminuer le risque d'électrocution, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Cette fiche ne convient qu'aux prises polarisées. Si les lames ne rentrent pas dans la prise dans un sens, inversez les lames. Si la fiche n'y rentre toujours pas, prenez contact avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la prise d'aucune façon.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LES CORDONS ÉLECTRIQUES COURTS

Un court cordon électrique est fourni avec votre four afin de réduire les risques de blessures qui pourraient survenir au cas où on viendrait à s'emmêler ou trébucher dans un cordon trop long. En étant extrêmement prudent, vous pouvez utiliser un cordon prolongateur. Toutefois, ce cordon prolongateur devra porter la même classification que celle du cordon électrique de votre four. Utilisez un cordon prolongateur de façon qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table afin d'éviter que les enfants tirent dessus ou trébuchent intentionnellement dedans.

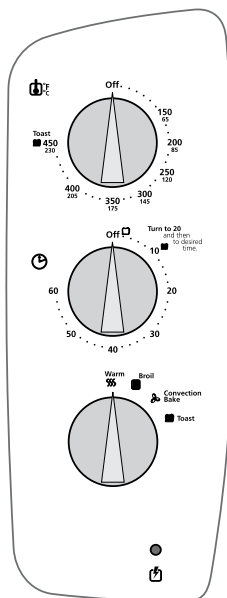
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Une grille amovible
2. Bouton de réglage de la température
3. Bouton de réglage de la minuterie
4. Bouton de sélection des fonctions
5. Voyant d'alimentation
6. Tiroir à miettes externe
7. Porte vitrée
8. Paroi intérieure facile à nettoyer
9. Plat de cuisson et grille pour la cuisson au gril
10. Trois positions pour la grille

CONNAÎTRE LES CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR A MULTI-FONCTIONS

1. **Grille amovible** – Le four dispose d'une grille amovible à trois positions afin d'accommoder une vaste variété d'aliments.
2. **Bouton de réglage de la température** – Pour ajuster le thermostat à cadran à la température désirée.
3. **Bouton de réglage de la minuterie** – Permet de régler le temps de cuisson jusqu'à 60 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, la minuterie met le four automatiquement HORS tension.
4. **Bouton de sélection des fonctions** – Pour sélectionner la fonction de cuisson en tournant le bouton au réglage désiré.
5. **Voyant d'alimentation** – Pour indiquer que le four est branché et que la minuterie est réglée pour commencer à réchauffer.
6. **Tiroir à miettes externe** – Pour recueillir les miettes ou les morceaux de nourriture. S'enlève pour un nettoyage facile.
7. **Porte vitrée** – Pour vous permettre de voir la nourriture quise cuit.
8. **Paroi intérieure facile à nettoyer** – Pour vous permettre un nettoyage facile.
9. **Plat de cuisson et grille pour la cuisson au gril** – À utiliser pour tous vos besoins de cuisson et grillade.
10. **Trois positions pour la grille**



AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR A MULTI-FONCTIONS POUR LA PREMIÈRE FOIS

Si vous utilisez votre four a multi-fonctions pour la première fois, n'oubliez pas:

D'enlever tous les autocollants de sa surface.

D'ouvrir sa porte et d'enlever toute la documentation imprimée qui se trouve à l'intérieur. De nettoyer les grilles et le plat de cuisson à l'eau chaude dans laquelle vous aurez ajouté un peu de détergent à vaisselle. Utilisez une éponge ou un tampon à récurer non abrasif.

N'IMMERGEZ PAS VOTRE FOUR DANS L'EAU.

Avant d'utiliser votre four, essuyez-le complètement.

Disposez-le sur un comptoir plat, dans un endroit dégagé, près d'une prise de courant. Branchez-le dans une prise.

REMARQUE : Il est recommandé de faire fonctionner le Four a Multi-Fonctions pendant 15 minutes à une température de 230°C (450°F) avant de l'utiliser, afin d'éliminer tout résidu de fabrication dû au transport.

UTILISATION DE VOTRE FOUR A MULTI-FONCTIONS

Préchauffage du four

Avant de faire chauffer votre four, placez la grille dans la position désirée (Reportez-vous à la rubrique « Positionnement de la grille »)

Tournez le bouton de réglage de la température à la température désirée

Tournez le bouton de sélection des fonctions au réglage désiré.

Réglez le bouton de la minuterie à la durée désirée et prévoyez 7 à 9 minutes pour le préchauffage du four.

Pour utiliser la fonction Réchauffer

REMARQUE : LA FONCTION RÉCHAUFFER EST POUR CHAUFFER LA NOURRITURE ET LA GARDER AU CHAUD PAR APRES.

Sélectionnez la position de la grille désirée (Reportez-vous à la rubrique « Positionnement de la grille »)

Disposez les aliments sur la grille ou sur le plat de cuisson.

Tournez le bouton de réglage de la température à la température désirée.

Tournez le bouton de sélection des fonctions à la fonction RÉCHAUFFER (SSS). Seul l'élément chauffant du bas fonctionnera. (Les éléments chauffants alterneront des cycles de MARCHE et d'ARRÊT pour maintenir la température).

Tournez le bouton de la minuterie à la durée désirée. La minuterie peut être réglée à une durée pouvant aller jusqu'à 60 minutes. La lumière intérieure s'allume lorsque la minuterie est en marche.

Dès que le cycle de cuisson est terminé, un signal sonore se fait entendre, et le four s'éteint automatiquement. Pour régler la minuterie à une durée de moins de 20 minutes, tournez le bouton de la minuterie jusqu'à dépasser la marque de 20 minutes afin d'enclencher la minuterie, puis retournez le bouton à la durée désirée; la minuterie peut alors être réglée pour une cuisson qui ne nécessite que quelques minutes.

Une fois les aliments réchauffés, ouvrez la porte complètement et retirez-les avec prudence.

AVERTISSEMENT : La nourriture cuite peut être très chaude, notamment les garnitures de pâtisseries. Faites très attention en les manipulant.

Pour utiliser la fonction cuisson au gril variable

Placez la grille dans la position désirée. (Voir la rubrique « Positionnement de la grille »)

Mettez la grille dans le plat pour cuisson au gril pour en faire un gril-lèche-frite.

Disposez les aliments sur le gril-lèche-frite.

Disposez le gril-lèche-frite sur la grille du four.

Fermez la porte jusqu'à la première encoche, laissant approximativement un espace de 3 pouces sur le dessus. Ceci permettra un débit d'air adéquat durant la cuisson au grilloir.

Tournez le bouton de réglage de la température à la température désirée.

Tournez le bouton de sélection des fonctions à la fonction GRILLER (■). Seul l'élément chauffant du haut fonctionnera.

Tournez le bouton de la minuterie à la durée désirée. La minuterie peut être réglée à une durée pouvant aller jusqu'à 60 minutes. La lumière intérieure s'allume lorsque la minuterie est en marche. Dès que le cycle de cuisson est terminé, un signal sonore se fait entendre, et le four s'éteint automatiquement.

Pour régler la minuterie à une durée de moins de 20 minutes. Tournez le bouton de la minuterie jusqu'à dépasser la marque de 20 minutes afin d'enclencher la minuterie, puis retournez le bouton à la durée désirée; la minuterie peut alors être réglée pour une cuisson qui ne nécessite que quelques minutes.

Retournez les aliments lorsqu'ils sont à moitié grillés durant le cycle de cuisson au grilloir.

La cuisson au gril terminée, ouvrez la porte et sortez prudemment les aliments.

AVERTISSEMENT: Ne laissez pas votre Four a Multi-Fonctions sans Surveillance.

Pour utiliser la fonction Cuisson par convection

Placez la grille dans la position désirée. (Voir la rubrique « Positionnement de la grille »)

Disposez les aliments sur la grille ou sur le plat de cuisson.

Tournez le bouton de réglage de la température à la température désirée.

Tournez le bouton de sélection des fonctions à la fonction CUIRE (🌀).

Les deux éléments (du haut et du bas) fonctionneront.

Tournez le bouton de la minuterie à la durée désirée. La minuterie peut être réglée jusqu'à 60 minutes. La lumière intérieure s'allume lorsque la minuterie est en marche. Dès que le cycle de cuisson est terminé, un signal sonore se fait entendre, et le four s'éteint automatiquement. Pour régler la minuterie à une durée de moins de 20 minutes, tournez le bouton de la minuterie jusqu'à dépasser la marque de 20 minutes afin d'enclencher la minuterie, puis retournez le bouton à la durée désirée; la minuterie peut alors être réglée pour une cuisson qui ne nécessite que quelques minutes.

REMARQUE – l'élément chauffant du haut et du bas alternera des cycles de MARCHE et d'ARRÊT pour maintenir la température désirée. La cuisson terminée, ouvrez la porte et sortez prudemment les aliments.

AVERTISSEMENT : Les aliments cuits peuvent être très chauds. Manipulez-les avec prudence. Ne laissez pas votre Four a Multi-Fonctions sans surveillance.

Conseil pour décongélation – Lorsque vous décongelez des aliments, ne préchauffez pas le four. Réglez la température à 250°F. Pour décongeler la viande et le poisson, prévoyez entre 15 et 20 minutes par côté. Une fois les aliments décongelés, cuisez-les immédiatement.

Pour utiliser la fonction Rôties

Placez la grille dans la position désirée (Voir la rubrique « Positionnement de la grille »)

REMARQUE – En fonction du pain, les réglages varieront. Pour des rôties et des gaufres de couleur claire, utilisez un réglage plus bas. Pour les pains foncés, les muffins et les muffins anglais, utilisez un réglage plus foncé.

Placez les aliments sur la grille:

1. Tournez le bouton de réglage de la température à RÔTIES (🔥).
2. Tournez le bouton de sélection de fonctions pour choisir la fonction RÔTIES (🔥). Les deux éléments (du haut et du bas) fonctionneront.
3. Pour régler la minuterie, tournez le bouton de la minuterie jusqu'à dépasser la marque de 20 minutes afin d'enclencher la minuterie, puis retournez le bouton à la durée désirée.

Lorsque les rôties seront grillées, ouvrez la porte du four et sortez-les prudemment.

REMARQUE – l'élément chauffant du haut alternera des cycles de MARCHE et d'ARRÊT pour maintenir la température désirée.

AVERTISSEMENT : Les aliments cuits peuvent être très chauds. Manipulez-les avec prudence. Ne laissez pas votre Four a Multi-Fonctions sans surveillance.

Positionnement de la grille

Vous pouvez régler la grille du four dans trois positions. (Voir la Figure 1)

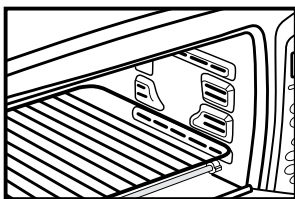


Figure 1

Sa position dépendra du volume des aliments et du brunissage que vous désirez obtenir. Avant d'enlever la grille, laissez le four refroidir.

REMARQUE – Pour les rôties et les pizzas, nous vous recommandons de positionner la grille au centre.

POUR NETTOYER VOTRE FOUR A MULTI-FONCTIONS

Avant de nettoyer votre Four a Multi-Fonctions OSTER®, débranchez-le et laissez-le refroidir, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **NE L'IMMERGEZ PAS DANS L'EAU!** Utilisez uniquement de l'eau savonneuse douce. Les nettoyeurs abrasifs, les brosses à poils durs et les nettoyeurs chimiques endommageront son revêtement. Videz fréquemment le tiroir à miettes pour empêcher l'accumulation excessive de miettes. Vous pouvez laver les grilles de votre four en toute sécurité dans un lave-vaisselle (en haut du lave-vaisselle seulement). À part ce simple nettoyage, votre four ne nécessite aucun autre entretien.

POUR RANGER VOTRE FOUR A MULTI-FONCTIONS

Avant de le ranger, laissez-le complètement refroidir. Si vous devez le ranger pour longtemps, assurez-vous qu'il est propre et qu'il ne contient aucune particule d'aliments. Entreposez-le dans un endroit sec, sur une table, un comptoir ou l'étagère d'une armoire, par exemple.

CONSEILS UTILES/DÉPANNAGE

INCIDENTS	CAUSES PROBABLES	SOLUTIONS
Les aliments sont cuits ou pas assez cuits.	- La température ou le temps ne sont pas bien réglés. - La grille n'est pas placée dans la bonne position.	- Vous devrez peut-être régler le temps et la température selon vos désirs. - Étant donné que votre Four a Multi-Fonctions est plus petit qu'un four ordinaire, il chauffera plus vite et les aliments cuiront généralement plus rapidement. - Reportez-vous à la rubrique « Positionnement de la grille ». En fonction des aliments à cuire, vous devrez peut-être modifier la position de la grille.
Odeur de brûlé.	Accumulation d'aliments à l'intérieur du four, sur les éléments chauffants ou dans le tiroir à miettes.	Reportez-vous à la rubrique « Pour nettoyer votre Four a Multi-Fonctions ».
Le four ne s'ALLUME pas.	- Le four n'est pas branché. - Le bouton de minuterie n'avait pas été tourné jusqu'à dépasser la marque de 20 minutes.	- Branchez votre Four a Multi-Fonctions dans une prise. - Réglez la touche du temps et celle de la température au réglage désiré. Vous devez appuyer sur ces deux touches pour que votre Four a Multi-Fonctions fonctionne.
Un seul élément chauffe.	Le choix des fonctions détermine quel élément chauffant fonctionnera.	Pour les rôties, assurez-vous que votre four n'est pas réglé sur « Cuisson au gril ».
Les éléments ne restent pas ALLUMÉS.	Les éléments chauffants s'ALLUMERONT et s'ÉTEINDRONT alternativement pour garder la bonne température.	Assurez-vous que la fonction choisie est celle désirée.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice su horno, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU HORNO MULTI-FUNCION.

- **NO** toque las superficies calientes. Siempre use guantes cuando maneje materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfrien antes de limpiar. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de poner o quitar partes. Siempre use las asas del horno cuando mueva la unidad.
- Desconecte el horno del tomacorriente cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarla. **NOTA:** Verifique que el horno esté apagado antes de desenchufarlo.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto en agua o en otros líquidos.
- Es necesaria una supervisión continua cuando éste o cualquier otro artefacto esté siendo utilizado cerca de los niños. Este artefacto no debe ser usado por los niños.
- **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
- **NO** utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- **NO** utilice este artefacto al aire libre o para propósitos comerciales.
- **NO** utilice este artefacto más que para lo que ha sido diseñado.
- **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
- **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
- Tenga extremo cuidado cuando use contenedores que no estén fabricados de vidrio o de metal.
- Puede ocurrir un incendio si el horno está funcionando y entra en contacto o se encuentra cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. **NO** coloque ningún objeto sobre el artefacto cuando esté funcionando.
- Cuando use el horno, colóquelo a un mínimo de 15 cm (6 pulgadas) alejado de la pared por todos sus lados. Quite los cordones de otros artículos que puedan estar detrás del horno.
- Cuando esta unidad no se esté utilizando, no almacene en su parte interior ningún material que no sea un accesorio recomendado por el fabricante.
- **NO** coloque dentro del horno ningún material inflamable como papel, cartón, plástico o cualquier material que se pueda incendiar o derretir.

- **NO** cubra la bandeja para migas o ninguna parte del horno con papel aluminio o metálico. Esto puede causar el sobrecalentamiento del artefacto.
- Los alimentos grandes o utensilios metálicos no deben ser introducidos en el horno ya que pueden causar incendios o descargas eléctricas.
- **NO** limpie con esponjas o fibras metálicas. Se pueden desprender trozos de la esponja o fibra y tocar partes eléctricas creando el riesgo de descargas eléctricas.
- Cuando ase alimentos, tenga extremo cuidado al remover la charola o desechar la grasa caliente.
- La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el artefacto está en funcionamiento.
- Para desconectar, gire todos los controles a la posición de apagado “O” y luego retire el enchufe del tomacorriente.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

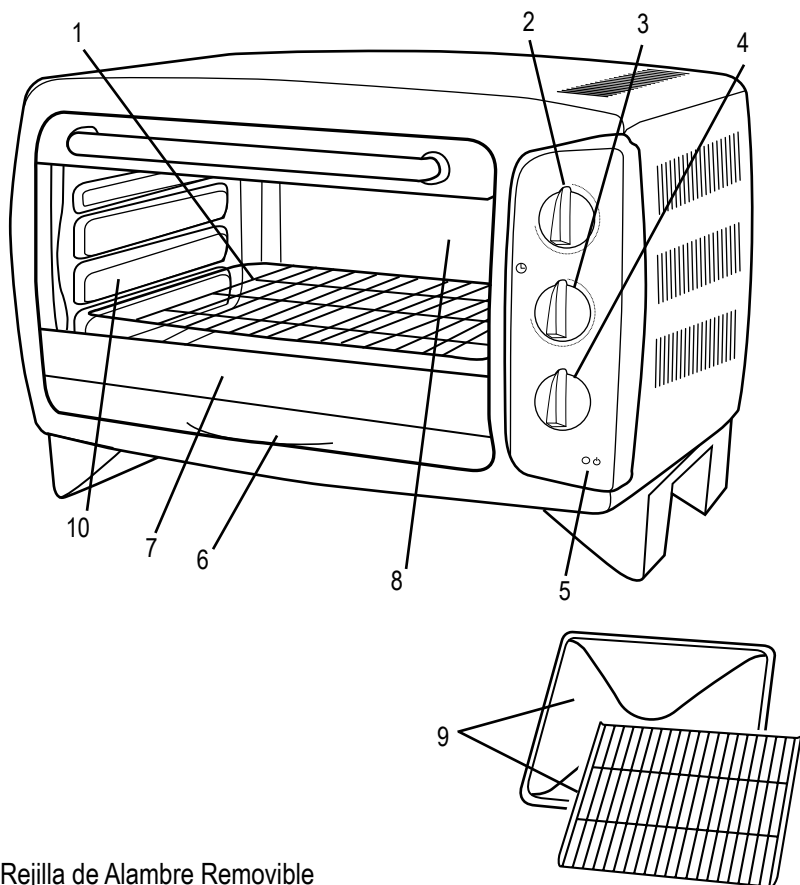
(Para 120 y 127 Voltios Solamente)

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, simplemente colóquelo al revés. Si todavía no entra, comuníquese con un electricista competente. De ninguna manera intente modificar o forzar la conexión diseñada como medida de seguridad.

USO DE UN CABLE ELECTRICO CORTO

Se incluye un cable eléctrico corto para evitar que se enrede o que cause tropiezos. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado. Si se usa un cable de extensión, la capacidad nominal marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual o mayor a la del artefacto. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda causar tropiezos accidentalmente.

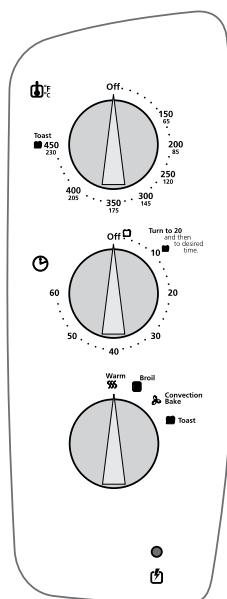
DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



1. Rejilla de Alambre Removible
2. Perilla de Control de Temperatura
3. Cronómetro
4. Perilla para Seleccionar la Función
5. Luz de Encendido
6. Bandeja Removible para Migas
7. Puerta de Vidrio
8. Paredes Interiores Fáciles de Limpiar
9. Bandeja para Hornear y Rejilla Para Asar
10. Tres Posiciones para la Rejilla

CONOCIENDO SU HORNO MULTI-FUNCION

- 1. Rejilla de Alambre Removible** – El horno cuenta con una rejilla de alambre removible que puede colocarse en tres posiciones para acomodar una amplia variedad de alimentos.
- 2. Perilla de Control de Temperatura** – Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- 3. Cronómetro** – Permite seleccionar el tiempo de cocción hasta por 60 minutos. Automáticamente apagará el horno al final del tiempo de cocción.
- 4. Perilla para Seleccionar la Función** – Seleccione la función de cocción al girar la perilla a la función deseada.
- 5. Luz de Encendido** – Indica que el horno está conectado y listo para iniciar el calentamiento.
- 6. Bandeja Removible para Migas** – Para recolectar las migas o partículas de alimentos. Puede sacarse para limpiarla fácilmente.
- 7. Puerta de Vidrio** – Permite observar la cocción de los alimentos.
- 8. Paredes Interiores Fáciles de Limpiar** – Facilita la limpieza.
- 9. Bandeja para Hornear y Rejilla para Asar** – Utilice para todas sus necesidades de hornear, asar y cocinar a la parrilla.
- 10. Tres Posiciones para la Rejilla**



PREPARANDOSE PARA UTILIZAR SU HORNO MULTI-FUNCION POR PRIMERA VEZ

Si va a utilizar su horno multi-función por primera vez, asegúrese de lo siguiente:

Retire cualquier calcomanía de la superficie de su horno y límpiela con un paño húmedo. Abra la puerta del horno y retire los documentos impresos y papeles del interior del horno. Limpie la rejilla, la bandeja para hornear y la bandeja de migas con agua caliente y una pequeña cantidad de detergente líquido para lavar platos, utilice una esponja suave y no abrasiva.

NO SUMERJA EL HORNO EN AGUA.

Seque completamente la unidad antes de utilizarla. Seleccione un lugar para colocar su horno. El lugar debe ser un área abierta sobre un mostrador con superficie plana donde el enchufe tenga alcance a un tomacorriente. Enchufe el horno en un tomacorriente eléctrico del voltaje correspondiente al de su artefacto.

IMPORTANTE – Se recomienda calentar el horno a 230° (450°F) durante 15 minutos aproximadamente, para eliminar todo residuo de fabricación que pueda haber permanecido después del envío.

UTILIZANDO SU HORNO MULTI-FUNCION

Pre-Calentando su horno

Coloque la rejilla del horno en la posición deseada antes de calentar el horno. (Consulte la sección "Colocando la rejilla")
Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.
Gire la perilla para seleccionar la función a la graduación deseada.
Coloque la perilla del cronómetro al tiempo deseado y espere entre 7 y 9 minutos hasta que el horno se caliente.

Utilizando la Función de Calentar

NOTA: La función de calentar es para mantener los alimentos tibios una vez que los haya calentado.

Seleccione la posición deseada de la rejilla. (Consulte la sección "Colocando la rejilla")
Coloque los alimentos sobre la rejilla metálica o dentro de la bandeja para hornear.
Gire la perilla de control de temperatura y colóquela en la temperatura deseada.
Gire la perilla para seleccionar la función a la posición de calentamiento "SSS". Solamente el elemento calefactor de la parte inferior estará en funcionamiento. (Los elementos calefactores se encenderán y apagarán alternadamente para mantener la temperatura.)
Coloque la perilla del cronómetro en el tiempo de cocción deseado. Usted puede seleccionar hasta 60 minutos. Al final del ciclo de cocción, emitirá una señal auditiva y el horno se apagará automáticamente. Para fijar el cronómetro por menos de 20 minutos, gire el cronómetro pasando la marca de los 20 minutos y así activará el interruptor del cronómetro; puede fijarlo para cocinar alimentos que sólo requieren algunos minutos de cocción.
Cuando se haya completado el calentamiento, abra la puerta completamente y retire los alimentos cuidadosamente.

ADVERTENCIA: Los alimentos pueden estar muy calientes, especialmente los rellenos de los postres. Manéjelos con cuidado.

Utilizando la Función de Asado Variable

Seleccione la posición deseada de la rejilla. (Consulte la sección "Colocando la rejilla")
Coloque la rejilla para asar dentro de la bandeja para hornear y así tendrá una bandeja para asar.
Coloque los alimentos en la rejilla para asar.
Coloque la bandeja para asar sobre la rejilla del horno.
Cierre la puerta colocándola en la primera marca, dejando abierto aproximadamente un espacio de 7,6 cm (3 pulgadas) en la parte superior. Esto asegurará que el aire fluya de manera adecuada durante el proceso de asado.
Gire la perilla para seleccionar la función a la posición de asar "BB". Solamente el elemento calefactor de la parte superior estará en funcionamiento.

Gire la perilla del cronómetro y colóquela en el nivel deseado. El cronómetro se puede graduar para hasta 60 minutos. La luz interior se encenderá cuando el cronómetro esté activado. Al terminar el tiempo de cocción sonará un timbre y el horno se apagará automáticamente.

Para fijar el tiempo a menos de 20 minutos, gire el cronómetro pasando la marca de 20 minutos para activar el interruptor de tiempo y luego gire de regreso al tiempo deseado; ahora podrá graduarlo para una cocción que requiera sólo unos pocos minutos. Voltee los alimentos aproximadamente a la mitad del ciclo de asado.
Cuando haya terminado de asar a la parrilla, abra la puerta completamente y retire los alimentos cuidadosamente.

ADVERTENCIA: No deje el horno desatendido.

Utilizando la Función de Hornear por Convección (Calor Envolvente)

Coloque la rejilla del horno en la posición deseada. (Consulte la sección “Colocando la rejilla”)

Coloque los alimentos en la rejilla de alambre o en la bandeja para hornear.

Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.

Gire la perilla para seleccionar la función a la posición de hornear “”.

Ambos elementos calentadores (superior e inferior) funcionarán.

Gire la perilla del cronómetro a la graduación de tiempo deseada. El cronómetro se puede graduar para hasta 60 minutos. La luz interior se encenderá cuando el cronómetro esté activado. Al terminar el tiempo de cocción sonará un timbre y el horno se apagará automáticamente. Para graduar el cronómetro a menos de 20 minutos, hágalo girar pasando la marca de 20 minutos para activar el interruptor de tiempo y luego gire de regreso al tiempo deseado; ahora se podrá fijar para una cocción que requiera sólo unos pocos minutos.

NOTA: Los elementos calentadores superior e inferior se encenderán y se apagarán alternadamente para mantener la temperatura deseada. Cuando haya terminado de hornear, abra la puerta completamente y saque los alimentos con cuidado.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos pueden estar muy calientes. Manéjelos con cuidado. No descuide el horno .

Sugerencia para descongelar - No caliente el horno de antemano cuando vaya a descongelar. Gire el Control de Temperatura a 120°C (250° F). Caliente entre 15 y 20 minutos por lado para descongelar carnes o pescados. Siempre cocine los alimentos inmediatamente después de haberlos descongelado.

Utilizando la Función de Tostar

Seleccione la posición deseada de la rejilla. (Consulte la sección “Colocando la rejilla”)

NOTA: Diferentes tipos de pan requieren de diferentes niveles de tostado. Los panes más ligeros y waffles requieren un tostado más ligero. Los panes más oscuros, panqués y muffins o panecillos ingleses requieren un tostado más oscuro.

Coloque el alimento en la rejilla:

1. Gire la perilla de control de temperatura y coloque en la posición para tostar “”.
2. Gire la perilla para seleccionar la función a la posición de tostar “”. Ambos elementos calefactores, el superior y el inferior estarán en funcionamiento.
3. Para fijar el cronómetro, hágalo girar pasando la marca de los 20 minutos y así activará el interruptor del cronómetro y gire de regreso al nivel de tostado deseado.

Cuando se haya completado el tostado, abra la puerta completamente y saque los alimentos cuidadosamente.

NOTA: Los elementos calefactores superiores e inferiores se encenderán y apagarán alternadamente para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos pueden estar muy calientes. Manéjelos con cuidado. No deje su horno desatendido.

Colocando la Rejilla

Para que el horno pueda dar cabida a una gran variedad de alimentos, la rejilla se puede colocar en tres posiciones diferentes. (Consulte la Figura 1).

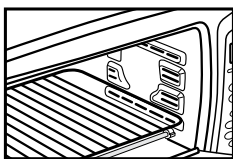


Figura 1

La posición de la rejilla dependerá del tamaño de los alimentos y del grado de dorado que se desee.

Deje que el horno se enfríe antes de sacar la rejilla.

IMPORTANTE – Para obtener los mejores resultados con tostadas y pizza, coloque la rejilla hacia arriba en la guía de la rejilla del medio.

LIMPIANDO SU HORNO MULTI-FUNCION

Antes de limpiar su Horno Oster®, desconéctelo y permita que se enfríe.

Limpie con un paño suave y húmedo. ¡NO LO SUMERJA EN AGUA! Asegúrese de usar solamente jabón suave y agua. Los limpiadores abrasivos, cepillos y limpiadores químicos pueden dañar el recubrimiento de limpieza continua de esta unidad. Vacíe la bandeja para migas frecuentemente para evitar la acumulación de residuos. Las rejillas del horno pueden lavarse en lavadora de platos (la parte superior del lavaplatos automático exclusivamente). No es necesario otro tipo de mantenimiento que no se sea la limpieza recomendada en este manual.

GUARDANDO SU HORNO MULTI-FUNCION

Permita que el aparato se enfríe completamente antes de almacenar. Si va a almacenar el horno por períodos prolongados, asegúrese de que el horno no contenga partículas o residuos de alimentos. Almacene el horno en un lugar seco como encima de una mesa o mostrador, o sobre una repisa.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA POTENCIAL	SOLUCION
Cocción excesiva o insuficiente de los alimentos	- Temperatura o tiempo incorrectos - Posición de la rejilla	- Usted puede ajustar el cronómetro y la temperatura al gusto. - Porque su horno es más pequeño que su horno regular, entonces se calentará más rápidamente y generalmente cocinará en periodos de tiempo más cortos. - Consulte la sección "Colocando la rejilla". - Las rejillas pueden necesitar ajustarse para colocar los diferentes tipos de alimentos.
Olor a quemado	Acumulación de residuos de alimentos en el interior del horno, en los elementos calefactores o en la rejilla para migas.	Consulte la Sección "Limpieza de Su Horno Multi-Función".
El horno no inicia su operación	La unidad está desconectada	- Enchufe el horno tostador en un tomacorriente eléctrico correspondiente. - Coloque la perilla del cronómetro y la de la temperatura en la posición deseada. Ambas deben de girarse para poner en funcionamiento el horno.
Solamente un elemento calefactor se calienta	La selección de la función determina qué elemento calefactor operará.	Cuando tueste alimentos, asegúrese de que el horno no se encuentre en la función de asado.
El elemento calefactor no se mantiene encendido	Los elementos calefactores se encenderán y se apagaran para mantener la temperatura adecuada.	Asegúrese de que la función seleccionada es la función que desea utilizar.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar seu forno multi-função, é importante seguir precauções básicas de segurança como as que seguem:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, AS ETIQUETAS DO PRODUTO E AS ADVERTÊNCIAS, ANTES DE USAR SEU FORNO MULTI-FUNÇÃO.

- **NÃO** toque nas superfícies quentes. Use luvas sempre que for manusear com materiais quentes e deixe que as peças metálicas se esfriem antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar bem antes de colocar ou tirar peças e acessórios. Use as alças laterais quando for mover o forno.
- Desligue o forno da tomada quando não estiver sendo utilizado e antes de limpá-lo. **OBSERVAÇÃO:** Certifique-se que o forno está desligado antes de tirar o fio da tomada.
- Para se proteger contra uma descarga elétrica, **NÃO** se deve submergir o aparelho na água ou em outros líquidos.
- É necessário a supervisão constante quando este aparelho ou qualquer eletrodoméstico estiver sendo utilizado próximo a crianças. Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- **NUNCA** use um eletrodoméstico com o fio ou plugue danificados, se o mesmo tiver apresentado falhas ou caso tenha caído no chão ou se danificado de qualquer outra forma. Leve o eletrodoméstico ao Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para ser examinado, reparado ou para que efetuem quaisquer ajustes mecânicos ou elétricos que sejam necessários.
- **NÃO** use acessórios ou peças que não sejam recomendadas pelo fabricante, pois podem causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- **NÃO** use este eletrodoméstico ao ar livre ou para fins comerciais.
- **NÃO** utilize este aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais o mesmo foi desenvolvido.
- **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda da mesa ou do balcão da cozinha ou que encoste em superfícies quentes.
- **NÃO** coloque o aparelho sobre ou próximo a bocas de fogões a gás ou elétricos, o mesmo de um forno quente.
- Tome muito cuidado ao usar recipientes que não forem de vidro ou metal.
- Pode ocorrer um incêndio se o forno estiver sendo usado e estiver em contato ou coberto por materiais inflamáveis, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes, etc. **NAO** coloque nenhum objeto sobre o aparelho enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Quando usar o forno, coloque o aparelho a pelo menos 15 cm (6 polegadas) de distância da parede em todos os seus lados. Tire os fios de outros produtos que possam estar atrás do forno.
- Quando este aparelho não estiver sendo usado, **NÃO** guarde em seu interior nenhum material que não seja um acessório recomendado pelo fabricante.

- **NÃO** coloque dentro do forno, nenhum material inflamável como papel, papelão, plástico ou qualquer material que possa ser queimado ou derretido.
- **NÃO** cubra a bandeja para migalhas ou nenhuma parte do forno com papel de alumínio. Isso poderá causar uma sobrecarga no aparelho.
- Os alimentos grandes ou utensílios metálicos não devem ser colocados no forno, pois podem causar incêndios ou descargas elétricas.
- **NÃO** limpe o forno com esponjas ou fibras metálicas. Pedacos da esponja ou fibras poderão se soltar e tocar as peças elétricas criando o risco de descargas elétricas.
- Ao grelhar alimentos, tome todo cuidado ao retirar a bandeja ou ao jogar o óleo quente.
- A porta e a superfície externa do forno podem estar quentes durante o funcionamento.
- Para desligar este eletrodoméstico, coloque todos os controles na posição de desligado "O" e então desligue da tomada.

ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

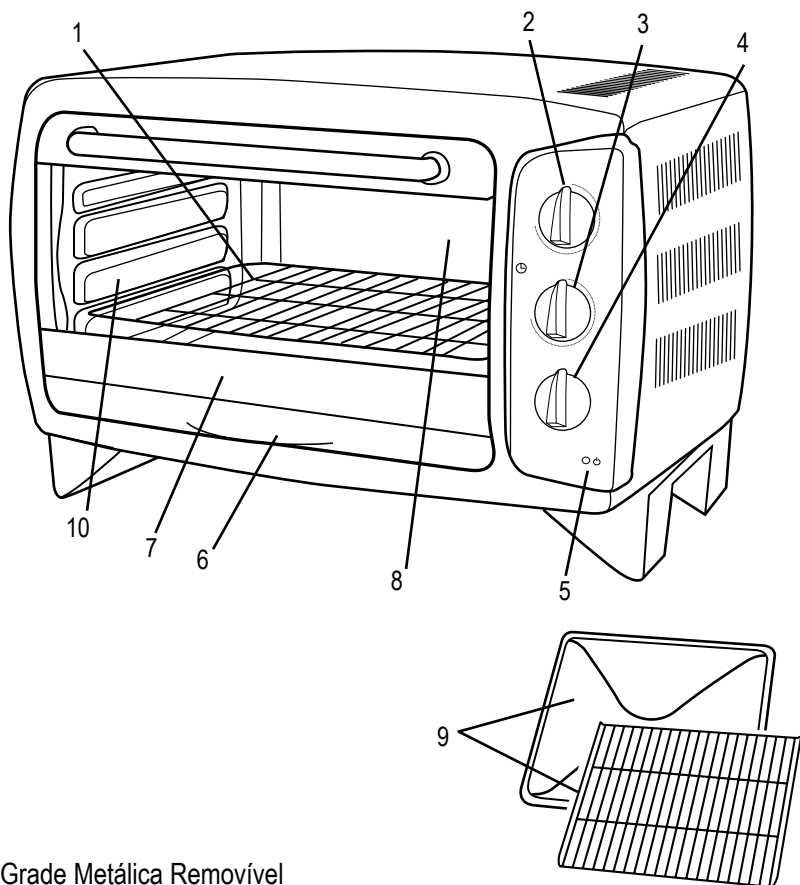
(Somente para 120 e 127 Volts)

Este aparelho vem com uma tomada polarizada (um pólo é mais largo que o outro). Para reduzir o risco de descarga elétrica, esta tomada entra só de uma maneira em uma tomada polarizada. Se a tomada não encaixar simplesmente coloque ao contrário. Se ainda não encaixar chame um eletricista de confiança. De nenhuma maneira tente modificar esta medida de segurança.

USO DE UM FIO ELÉTRICO CURTO

O aparelho vem com um fio elétrico curto como medida de segurança para prevenir o risco de tropeços. Caso seja necessário usar um fio de extensão, o mesmo poderá ser usado com cuidado. Se estiver usando um fio de extensão, certifique-se de que a capacidade elétrica nominal do fio de extensão é igual a do produto. Posicione o fio de extensão de maneira que não fique pendurado na mesa ou balcão onde uma criança poderia acidentalmente tropeçar nele.

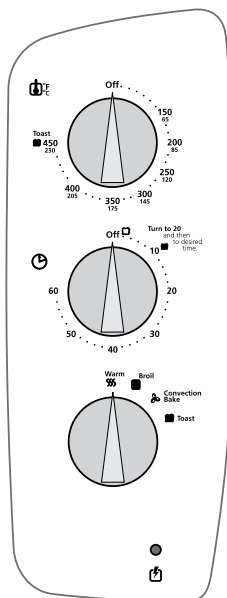
DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Grade Metálica Removível
2. Botão para Controle da Temperatura
3. Botão de Controle do Timer
4. Botão Seletor de Funções
5. Luz de Aceso
6. Bandeja Removível para Migalhas
7. Porta de Vidro
8. Paredes Interiores Fáceis de Limpar
9. Bandeja para Assar e Grade para Grelhar
10. Três Posições para a Grade

CONHECENDO SEU FORNO MULTI-FUNÇÃO

1. **Grade Metálica Removível** – O forno inclui duas grades reversíveis que podem ser colocadas em três posições para preparar uma grande variedade de alimentos.
2. **Botão do Controle da Temperatura** – Ajuste o termostato na temperatura desejada.
3. **Botão para Controle do Timer** – Possibilita ajustar o tempo de cozimento em até 60 minutos. Apagará o forno automaticamente no final do tempo de preparo.
4. **Botão Seletor de Funções** – Seleciona a função ao girar o botão para função desejada.
5. **Luz de Aceso** – Indica que o forno está conectado e que o relógio está pronto para começar a esquentar.
6. **Bandeja Removível para Migalhas** – Para coletar as migalhas ou partículas de alimentos. Poder ser facilmente retirada para limpar.
7. **Porta de Vidro** – Possibilita a observar o preparo dos alimentos.
8. **Paredes Interiores Fáceis de Limpar** – Facilita a limpeza.
9. **Bandeja para Assar e Grade para Grelhar** – Use para todas as suas necessidades quando for assar, grelhar e cozinhar na chapa.
10. **Três Posições para a Grade**



PREPARANDO PARA USAR SEU FORNO MULTI-FUNÇÃO PELA PRIMEIRA VEZ

Quando for usar seu forno multi-função pela primeira vez, siga os passos indicados abaixo:

Retire qualquer decalque da superfície de seu forno e limpe-o com um pano úmido. Abra a porta do forno e retire os documentos impressos e papéis do interior do mesmo. Limpe a grade, a bandeja para assar e a bandeja de migalhas com água quente e um pouco de detergente líquido para lavar louças, use uma esponja macia.

NÃO SUBMERGIR O FORNO NA ÁGUA.

Seque o aparelho completamente antes de utilizá-lo. Selecione um local adequado para colocar o forno. O local escolhido deve ser uma área aberta em cima de um balcão com superfície plana onde o fio chegue até a tomada. Ligue o forno em uma tomada que tenha a voltagem correspondente à do seu forno.

IMPORTANTE – É recomendável esquentar o forno a 230°C (450°F) por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer resíduo que possa ter ficado durante a fabricação ou transporte do aparelho.

UTILIZANDO SEU FORNO MULTI-FUNÇÃO

Pré-Aquecendo seu Forno

Coloque a grade na posição desejada antes de esquentar o forno (Veja a Seção “Colocando a Grade”).

Gire o botão de controle de temperatura e coloque-o na temperatura desejada.

Gire o botão seletor de funções colocando-o na função desejada.

Ajuste o botão do timer selecionando o tempo de cozimento desejado e deixando entre 7 e 9 minutos adicionais para que o forno pré-aqueça.

Utilizando a Função para Esquentar

OBSERVAÇÃO: A função para esquentar serve para manter quente os alimentos após serem aquecidos.

Selecione a posição desejada para as grades (Veja a Seção “Colocando a Grade”).

Coloque os alimentos sobre a grade metálica ou dentro da bandeja para assar.

Gire o botão de controle de temperatura e coloque-o na temperatura desejada.

Gire o botão seletor de funções colocando-o na posição para esquentar “. Somente os elementos térmicos superiores irão funcionar (Os elementos térmicos irão acender e apagar de forma alternada para manter a temperatura).

Coloque o botão do timer selecionando o tempo de cozimento desejado. O timer pode ser ajustado em até 60 minutos. Ao final do ciclo de preparo, o forno irá emitir um sinal auditivo e o forno se apagará automaticamente. Para ajustar o timer por menos de 20 minutos, gire o botão do timer até passar um pouco dos 20 minutos para acionar o interruptor do mesmo e aí pode colocá-lo para cozinhar alimentos que só precisem de alguns minutos para serem preparados.

Quando o aquecimento terminar, abra a porta do forno e retire os alimentos com cuidado.

CUIDADO: Os alimentos podem estar muito quentes, principalmente os recheios de doces e sobremesas. Manuseie com cuidado.

Utilizando a Função Ajustável para Grelhar

Selecione a posição desejada para a grade (Veja a Seção “Colocando a Grade”).

Coloque a grade para grelhar dentro da bandeja do forno e com isso servirá com uma bandeja para grelhar.

Coloque os alimentos na grade para grelhar.

Coloque a bandeja para grelhar sobre a grade do forno.

Feche a porta colocando-a na primeira posição (entreaberta) que deixará um espaço aberto de aproximadamente 8 cm (3 polegadas) entre a porta e a parte superior do forno. Isto garantirá que o ar flua bem enquanto estiver grelhando.

Gire o botão do controle da temperatura para colocá-lo no nível desejado.

Gire o botão seletor de funções e coloque-o na posição para grelhar “

Coloque o botão para controle do timer na posição que corresponda ao tempo de preparo desejado. (O timer pode ser colocado para funcionar por até 60 minutos). A luz interior irá acender quando o timer for ativado. Ao final do tempo de preparo o forno irá emitir um sinal sonoro e o forno se apagará automaticamente. Para ajustar o timer por menos de 20 minutos, gire o botão do timer até passar um pouco dos 20 minutos para acionar o interruptor do mesmo e aí pode colocá-lo para cozinhar alimentos que só precisem de alguns minutos para serem preparados.

Vire os alimentos aproximadamente na metade do tempo de preparo.

Quando o cozimento terminar, abra a porta e retire os alimentos com cuidado.

CUIDADO: Não deixe o forno sem supervisão em nenhum momento.

Utilizando a Função para Assar por Convecção

Selecione a posição desejada para a grade (Veja a Seção “Colocando a Grade”).

Coloque os alimentos na grade metálica ou dentro da bandeja para assar.

Gire o botão para controle da temperatura colocando-o no nível desejado.

Gire o botão seletor de funções colocando-o na posição para assar “”. Tanto os elementos térmicos superiores quanto os inferiores irão funcionar.

Coloque o botão do timer no tempo de cozimento desejado. O timer pode ser colocado para funcionar por até 60 minutos. A luz interior irá acender quando o timer for ativado. Ao final do tempo de preparo o forno irá emitir um sinal sonoro e o forno se apagará automaticamente. Para ajustar o timer por menos de 20 minutos, gire o botão do timer até passar um pouco dos 20 minutos para acionar o interruptor do mesmo e aí pode colocá-lo para cozinhar alimentos que só precisem de alguns minutos para serem preparados.

OBSERVAÇÃO: Os elementos térmicos superiores irão acender e apagar de forma alternada para manter a temperatura no mesmo nível. Quando os alimentos estiverem assados, abra a porta e retire os alimentos com cuidado.

CUIDADO: Os alimentos podem estar muito quentes, principalmente os recheios de doces e sobremesas. Manuseie com cuidado. Não deixe o Forno sem supervisão em nenhum momento.

Sugestão para Descongelar – Quando estiver descongelando alimentos, não pré-aqueça o forno antes de usar. Gire o botão para controle da temperatura e coloque-o em 120°C (250°F). Esquente de 15 a 20 minutos para cada lado dos alimentos para descongelar carnes ou peixes. Após serem descongelados, os alimentos devem sempre ser cozinhados.

Utilizando a Função para Torrar

Selecione a posição desejada para a grade (Consulte a Seção “Colocando a Grade”).

OBSERVAÇÃO – Cada tipo de pão requer uma torragem diferente. Os pães mais claros e leves requerem uma torragem mais clara. Os pães mais escuros e bolos requerem uma torragem mais escura.

Coloque o alimento na grade:

1. Gire o botão para controle da temperatura e coloque-o na posição para torrar “”.
2. Gire o botão seletor de funções e coloque-o na posição para torrar “”. Tanto os elementos térmicos superiores quanto os inferiores irão funcionar.
3. Para ajustar o timer, gire o botão do timer até passar um pouco dos 20 minutos para acionar o interruptor do mesmo e aí volte com o botão até chegar ao nível de torragem desejada.

Quando terminar de torrar, abra a porta e retire os alimentos com cuidado.

NOTA: Os elementos térmicos superiores e inferiores irão acender e apagar alternadamente para manter a temperatura desejada.

OBSERVAÇÃO: Os elementos térmicos superiores irão acender e apagar de forma alternada para manter o nível de temperatura.

CUIDADO: Os alimentos podem estar muito quentes. Manuseie-os com cuidado. Não deixe o Forno sem supervisão em nenhum momento.

Colocando a Grade

O forno conta com uma grade reversível que pode ser colocada em duas posições o que lhe possibilitará preparar uma grande variedade de alimentos (Veja a Figura 1).

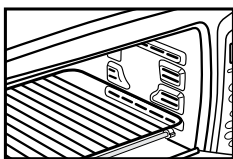


Figura 1

A colocação da grade dependerá do tamanho dos alimentos e do dourado que deseje. Antes de retirar a grade, deixe que o aparelho esfrie.

IMPORTANTE: Para obter melhores resultados com torradas e pizzas, coloque a grade virada para cima na guia de grades do meio.

LIMPANDO SEU FORNO MULTI-FUNÇÃO

Antes de limpar seu Forno Multi-Função Oster®, desligue-o da tomada e deixe que se esfrie.

Limpe-o com um pano macio e úmido. **NÃO SUMERGIR NA ÁGUA!** Use somente sabão suave e água. Os produtos de limpeza abrasivos, escovas e produtos de limpeza químicos poderão danificar o revestimento de limpeza do aparelho. Esvazie a bandeja para migalhas com frequência para evitar o acúmulo de resíduos. As grades do forno podem ser lavadas na lava-louças (somente na prateleira superior). Não é necessário outro tipo de manutenção que não seja a limpeza recomendada neste manual.

GUARDANDO SEU FORNO MULTI-FUNÇÃO

Deixe o forno esfriar completamente antes de guardá-lo. Caso for guardar seu forno por períodos prolongados certifique-se que não contenha partículas ou resíduos de alimentos. Guarde o forno em um local seco como um balcão, mesa ou prateleira.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Cozinha demais ou pouco os alimentos.	- Temperatura ou tempo não estão corretos - Posição da grelha.	- A temperatura e o timer podem ser ajustados segundo sua preferência. - Como seu forno multi-função é menor que seu forno regular irá esquentar mais rápido e cozinhará em períodos de tempo mais curtos. - Consulte a Secção "Colocando a Grade". As grades têm que ser ajustadas para acomodar vários tipos de alimentos.
Cheiro a queimado.	Acumulo de resíduos de alimentos no interior do forno, dos elementos térmicos o uma bandeja para migalhas.	Consulte a Secção "Limpendo Seu Forno Multi-Função".
O forno não começa a funcionar.	O aparelho está desligado da tomada.	- Ligue o forno na tomada. - Coloque o botão do timer e de controle da temperatura na posição desejada. Ambas devem ser giradas para que o forno funcione.
Apenas um elemento térmico esquentar	A seleção da função determina qual elemento térmico deve funcionar.	Quando for torrar alimentos, certifique-se que o forno não está na função para grelhar.
O elemento térmico não fica aceso.	Os elementos térmicos irão acender e apagar para manter a temperatura adequada.	Certifique-se que a função selecionada é a função que você deseja usar.

PARA MÉXICO SÓLAMENTE - FOR MEXICO ONLY
HORNO ELÉCTRICO OSTER®
MODELO 6056, 6056-013
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V~ 1200 W
CONTENIDO: 1 PIEZA

NOM-004-ANCE 

Oster®

©2008 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

©2008 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

©2008 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

©2008 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Printed in China

Imprimé en Chine

Impreso en China

Impresso na China

P.N. 123564 Rev-A
CBA -102108